

## Entrées / 前菜

portion-/ Portion norm  
ハーフサイズ/普通サイズ

Thon rouge du Pacifique – 太平洋産 黒鮪 Poisson cru à la polynésienne, sur glace, trios jus d'agrumes, lait de coco frais et riz vapeur ポリネシアン風 生魚のココナッツミルク ライムマリネ (氷上) 白米添え	2 000 cfp / 2 800 cfp
Le boeuf "Black Angus" - "Black Angus" 牛 Carpaccio de ravioles et mousseline de légumes façon Provençale, salade de Mesclun, copeaux de parmesan "Reggiano", huile d'olive "Bormano" & réduction de vinaigre Balsamique プロヴァンス風小さな野菜のムース, 入り <b>Black Angu</b> 牛のカルパッチョ ラビオリ風 (野菜ムースを牛肉で包む) メスクリンサラダ&パルメザンチーズ"Reggiano", オリーブオイル"Bormano"&パルサミコドレッシング	3200 cfp
Les fruits et légumes du Fenua – 南国フルーツとタハア産野菜 Crudité gourmande au citron vert des Marquises ミックスサラダ マルケサス産ライム風味	2 300 cfp
Les Pâturages – 牧草 Sélection de fromages affinés, salade Mesclun à l'huile de noix & fruits secs セレクションチーズ, メスクリンサラダ, くるみオイル&ドライフルーツ	3 700 cfp
Le Calamar – イカ Poché et émincé, en salade fraîcheur au citron vert, lait de coco frais, Tomates marinées au vinaigre Balsamique & vanille de Taha'a 茹でイカのスライス&パルサミコ酢&タハア産ヴァニラのトマトマリネ のサラダ ライム&ココナッツミルクドレッシング	2 800 cfp
Le Korori-コロリ (真珠貝の貝柱) En brochette pannée a la coco fraîche, servi sur nacre avec salade verte lait de coco citron. コロリの ココナッツ衣の串揚げ (真珠貝皿のせ) グリーンサラダ ココナッツミルク&レモンドレッシング	2 500 cfp
<b>Les classiques – クラシック</b>	
Salade Grecque à la fête, poivrons confits, tomates, concombres, olives marinées, origan ギリシャ風サラダ フェタチーズ, ピーマンコンフィ, トマト, キュウリ, マリネオリーブ, オレガノ	1 800 cfp / 2 700 cfp
Salade César, poulet à la Plancha parfumé à l'origan シーザーサラダ, グリルチキン オレガノ風味	1 900 cfp / 2 400 cfp
Salade César aux crevettes de Moorea poêlées au piment d'Espelette & ail frit シーザーサラダ モーレア産 海老のソテー 'Espelette' チリ&ガーリックフライ	2100 cfp / 2 900 cfp
Salade César Classique – クラシック シーザーサラダ クルトン サラダ菜 パルメザンチーズ シーザーソース	1 500 cfp / 2 300 cfp
La Noix de Saint-Jacques en deux façons/ 帆立貝 2種類	
En fines lamelles tiédies minute, réduction de vinaigre Balsamique, huile de truffe blanche & copeaux de truffes, salade Mesclun à la noisette 湯通した帆立貝のスライス カaramelパルサミコ酢ソース 白トリュフオイル&トリュフ ヘーゼルナッツのメスクリンサラダ	3 500 cfp
En Sashimi, mariné à l'huile d'olive et parfumé au citron & citron confit, herbes aromatiques du Fenua, salade de Mesclun 帆立貝の刺身入り オリーブオイル&レモン&レモンコンフィ風味 ローカルアロマハーブ メスクリンサラダ	2 800 cfp

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises / 全ての価格は税込み表示となっております。

Le Taha'a Island Resort & Spa ル・タハア・アイランドリゾート&スパ

<http://www.tahiti-weddingbell.com/hotel/best/tha>

(c) **abc Inc.** - タヒチウエディング&トラベル (タヒチウエディングベル ジャパン)

## Sur le Grill / グリル料理

L'espadon/カジキ Des "Raromatai" en escalope grille avec un filet d'huile d'olive, câpres, œuf de Marara au wasabi & poêlée d'algues Wakamé parfumées aux sésames, menthe fraîche et Coriandre リーワード諸島産カジキの削ぎ切りグリル オリーブオイル, ケッパー Marara 魚の卵&ワサビ, ワカメの胡麻油ソテー ,フレッシュミント コリアンダー添え	3 200 cfp
Le Thazard/サワラ En Sashimi poché minute dans un bouillon d'algues parfumées à la citronnelle, Vanille de Taha'a, rea & thé au jasmin, Légumes du moment 鱈の刺身と季節の野菜のシャブシャブ風 (スタッフがサービス) (お皿のサラダの上にブイヨン (レモングラス, タハア産ヴァニラ, タヒチ生姜&ジャスミンティ) を注ぎ鱈と野菜をブイヨンにつけて食べる)	2 800 cfp
Le Mahi-Mahi/マヒマヒ Escalope grille dans sa simplicité, parfumée à l'huile d'olive "Citrono", Sur une brunoise de légumes croquants au rea frais et Romarin マヒマヒの削ぎ切りグリル オリーブオイル"Citrono"風味 シャキシヤキ賽の目野菜 タヒチ生姜 ローズマリー風味添え	3 000 cfp
Le Papio/鱈 En émincé, lait de coco frais, citron vert des Marquises & filet d'huile de coco maison 鱈のスライスグリル フレッシュココナッツミルク, マルケサス産ライム&自家製ココナッツオイル風味	3 100 cfp
Le Korori/コロリ (真珠貝柱) Poêlé au beurre de langouste légèrement persillé, en coquille d'huître perlière コロリの 伊勢海老バター&パセリソテー (真珠貝皿)	3 000 cfp
La Côte de Bœuf/牛のリブ Aux herbes du maquis, sel de Guérande & jus de Bœuf au fois gras de canard infusé 牛のリブ グリル コルシカ産ハーブ, Guérande 産粗塩& アヒルのフォワグラ風味ビーフストックソース	4 500 cfp
L'échine de Porc/豚の肩肉 Emincée grille, Wok de légumes du moment et jus à la réglisse 豚の肩肉の細切りグリル 中華風季節の野菜炒め 甘草ソース	3 000 cfp
Le Faux-Filet "Black Angus"/"Black Angus" 牛 サーロイン Juste Grillé avec un Filet d'huile d'olive au thym Frais, Oporo, sel de Guérande et Herbes Fraîches Black Angus" 牛のサーロイン肉グリル オリーブオイル タイム ローカル唐辛子 Guérande 産粗塩 フレッシュハーブ添え	4 400 cfp
Le Verger/果実園 Wok de légumes croquants et ris Jasmin à la saveur asiatique Ou avec du Poulet 中華風クリスピー野菜炒め アジア風ジャスミンライス添え 又は チキン添え	2 800 cfp 3 000 cfp
Accompagnement au choix : riz vapeur, salade, frites ou légumes variés 付合せ選択 : 白飯,グリーンサラダ,フライドポテト,ミックス野菜	
Assiettes de garniture supplémentaire de: riz vapeur, salade, frites ou légumes variés 追加付合せ : 白飯,グリーンサラダ,フライドポテト又は ミックス野菜	1 100 cfp

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises /全ての価格は税込み表示となっております。

## Burger /バーガー

Mahi-mahi coco Burger	/マヒマヒ ココナッツバーガー	2 800 cfp
Burger poulet et fromage à l'Orientale	/チキン&チーズ オリエンタルバーガー	2 100 cfp
Burger bœuf et fromage	/ビーフ&チーズバーガー	2 100 cfp
Burger au bœuf classique	/クラシック ビーフバーガー	2 100 cfp
Burger Norvégien au saumon fume	/ノルウエー産スモークサーモンバーガー	2 800 cfp
Burger gourmand vegetarian	/ヴェジタリアン バーガー	2 300 cfp

## Sandwiches/サンドイッチ

(Pain de mie blanc ou complet	/白パン 又は ふすま入りパン をお選びください。)	
Club sandwich au poulet grille	/グリルチキンのクラブサンドイッチ	2 400 cfp
Club sandwich au saumon fumée	/スモークサーモンのクラブサンドイッチ	3 100 cfp
Club sandwich Shanghai végétarien	/ミックス野菜のクラブサンドイッチ	2 500 cfp
Club sandwich au fromage de chèvre frais et chorizo 山羊のフレッシュチーズ&チョリゾのクラブサンドイッチ		2 500 cfp
Hot-dog à la saucisse de volaille	/チキンソーセージのホットドッグ	1 900 cfp

Accompagnement au choix de sauces : Mayonnaise, ketchup, moutarde, confiture d'oignons  
ソース選択 : マヨネーズ, ケチャップ, マスタード, オニオンジャム

## Pâtes / パスタ

Spaghetti ou Tagliatelle	/スパゲティ 又は タリアッテレ	
Napolitaine ou pisto	/ナポリタン 又は ピスト	1 800 cfp
Bolognaise	/ミートソース	1 900 cfp
Légumes au Wok & sauce tomate pimentée	/中華風野菜炒め&スパイシートマトソース	2 500 cfp
Soba chaudes / 温かいお蕎麦 (蕎麦, 玉ネギ, 生生姜, コリアンダー, 昆布ソース&ワカメ)		2 500 cfp
Soba froides aux saveurs d'Asie au poulet/ (Nouilles au Sarazin, oignons verts, gingembre, coriandre et sauce Kombu) (蕎麦 v 長ネギ, 生姜, コリアンダー, 昆布ソース)	チキン入り冷たいお蕎麦アジア風	2 800 cfp

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises /全ての価格は税込み表示となっております。

## Desserts/デザート

La vanille de Taha'a/ タハアのヴァニラ En crème brûlée/クレームブリュレ	1 250 cfp
La noix de coco/ ココナッツ En souvenir d'un Bounty glacé, Parfait coco dans sa coque au chocolat noir72% de cacao カカオ72%ブラックチョコレート入り 自家製ココナッツアイスクリーム	1 450 cfp
L'hibiscus et citron vert/ ハイビスカスとライム En mousse légère, sablée vanille, éclats de meringues et pétales cristallisées 軽いムース ヴァニラサブレ メレンゲ 砂糖漬けハイビスカスの花びら	1550 cfp
Les Liégeois /リェジュワーズ Le café/コーヒーパフェ Ou/又は Le chocolat/チョコレートパフェ	1 300 cfp
Les fruits du Fenua/ローカルフルーツ En éventail/ 季節のフルーツ	1 600 cfp
Les glaces /アイスクリーム	
Coupe Taha'a/ タハア カップ Glace vanille, bananes, chocolat chaud, chantilly ヴァニラアイスクリーム バナナ ホットチョコレート ホイップクリーム	1 400 cfp
Coupe de glaces ou sorbets au choix アイスクリーム&シャーベット (お好み3フレーバー選択)	1 200 cfp
Parfums glaces: vanille, café, chocolat, coco アイスクリーム フレーバー: ヴァニラ, コーヒー, チョコレート, ココナッツ	
Parfums sorbets: mangue, ananas, fruit de la passion, corossol シャーベット フレーバー: マンゴ, パイナップル パッションフルーツ コロソル	
Le café /コーヒー	1 600 cfp
En café gourmand/ カフェグルメ Crème chocolat et banana caramélisé, glace vanille, ananas rôti, financier et crème anglaise au jasmin チョコレートクリーム&バナナのキャラメリゼ ヴァニラアイスクリーム パイナップルロースト フィナンシェケーキ カスタードクリーム ジャスミン風味	

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises /全ての価格は税込み表示となっております

